

# Pilzsaison

## Vorspeisen

---

Lasagne mit Rettich und Tatar von gebratenen Steinpilzen mit Kräutern auf einem Carpaccio vom Brotlknödel mit Sauerrahm und kleinem Gemüse	22.50
Gebratene Lachstranche auf Steinpilzmajonnaise mit gebratenen Eierschwämmli und kleinem Gemüse	22.50
Carpaccio von grillierten Kräutersaitlingen mit Sauerrahm-Camembertcreme, kleinem Gemüse und Rohschinken vom Häfliger aus Oberentfelden	23.50
Gebratene Riesencrevette auf Risotto mit Steinpilzen und gehobelter Belper Knolle	23.50
Gebratenes Filet vom Steinbutt auf Spaghettini mit Steinpilzen, Olivenöl, Knoblauch und Trüffelschaum	23.50
Süss-saures Steinpilzsuppchen mit gebratenem Speckstreifen und Croûtons	12.50
Eierschwämmli-suppe mit Riesencrevette	12.50

## Hauptspeisen

---

Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräutersteinpilzen 52.00  
an Thymiansauce mit Gemüsevariation  
und Macairekartoffeln mit Totentrompeten

Gebratenes Lammmentrecôte unter der Steinpilzkruste 48.00  
mit Eierschwämmli sauce, Waffelkartoffeln  
und Gemüsevariation

Gebratenes Kalbsfiletmedaillon mit Camembert 58.00  
und Steinpilzen gratiniert auf Champignon-Zwiebelsauce  
mit Polentaschnitte und Gemüsevariation

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit einem Ragout 48.00  
von Eierschwämmli, Cherrytomaten und Avocado,  
Kräuterbutter, Kartoffelstampf und Gemüsevariation

Panierter und gebackener Feta auf einem Ragout 33.00  
von Steinpilzen, Cherrytomaten und Artischocken  
mit Waffelkartoffeln und Gemüsevariation

---

### Fleisch- und Fischdeklaration Sommergerichte:

Rind/Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Ente	Frankreich
Steinbutt	Atlantik
Riesencrevette	Vietnam
Wolfsbarsch	Griechenland/ Türkei
Lachs	Norwegen/ Schottland